

<日本特許・実用新案明細書収録セット>

ホームページ公開中! <http://www.itdc-patent.com>

*最新の特許情報が満載!

梅の処理加工方法と製品

[登録・公開編]平成16年~平成17年(2年間) 82点

(税込価格)

(本体価格)

| | | | |
|----------------------|----------------|----------|----------|
| 全文PDF | CD-ROM 版(抄録版付) | ¥24,150- | ¥23,000- |
| 全文紙収録 | B5製本版 | ¥24,150- | ¥23,000- |
| (CD-ROM版・B5製本版 一括購入) | | ¥35,700- | ¥34,000- |

既刊関連セットのご案内

(本体価格)

| No. | 登録・公開 | 既刊関連セットのご案内 | 点 | 本体価格 |
|------------|-------|----------------|--------------|---------|
| No,9668 | 登録・公開 | 梅の処理加工方法と製品 | 平.14-15 80点 | ¥19,320 |
| No,9280 | " | " | 平.12-13 66点 | ¥15,200 |
| No,8871 | " | " | 平.10-11 65点 | ¥20,700 |
| No,8492 | " | " | 平.8-9 65点 | ¥20,700 |
| No,8011 | 公告・公開 | " | 平.5-7 57点 | ¥19,700 |
| No,7512(B) | 公開特許 | " | 平.2-4 53点 | ¥17,500 |
| No,6750 | " | " | 昭.62-平.1 60点 | ¥19,800 |
| No,5915 | " | " | 昭.58-61 60点 | ¥19,800 |
| No,7512(A) | 公告特許 | " | 昭.60-平.4 44点 | ¥14,500 |
| No,5604(B) | " | " | 昭.45-59 47点 | ¥12,300 |
| No,8873 | 公開特許 | 漬物の加工方法と製造 | 平.10-11 66点 | ¥19,700 |
| No,8365 | " | " | 平.8-9 66点 | ¥19,700 |
| No,7982(A) | " | " | 平.6-7 91点 | ¥29,800 |
| No,7652 | " | " | 平.4-5 72点 | ¥21,800 |
| No,7294 | " | " | 平.2-3 78点 | ¥22,500 |
| No,8362 | " | インスタント漬物の素製造方法 | 平.6-9 62点 | ¥21,800 |
| No,7649 | " | " | 昭.62-平.5 63点 | ¥22,200 |
| No,6027 | " | " | 昭.47-61 69点 | ¥22,700 |
| No,8438 | " | 酵母エキスの製造加工方法 | 平.6-9 65点 | ¥23,500 |
| No,7650 | " | " | 平.1-5 57点 | ¥21,700 |
| No,6488 | " | " | 昭.58-63 70点 | ¥25,400 |

*お申し込み方法・・・下記にご記入の上、EメールまたはFAX・郵便にてお送りください。

(メール宛先: kokusai@itdc-patent.com お電話でも承ります)

[CD-ROM版はPDFファイルにしておりリンク機能、B5製本版はB5サイズ・目次製本済みです。

2~3日中に請求書同封の上お送り致します。]

お 申 込 書

| | |
|------|-------------------------------------|
| 会社名 | ご注文内容 |
| | ニュースガイド No. , CD-ROM版・B5製本版・一括購入 |
| 所属部署 | 題 名 |
| | 合計 ¥ |
| 担当者名 | E-mail |
| | () Fax () |
| 住所 〒 | |

梅の処理加工方法と製品

No.9928

[登録・公開編] 平成16年～平成17年(2年間)

82点

CD-ROM版 ¥24,150

B5製本版 ¥24,150

(全て税込価格)

(CD-ROM版・B5製本版 一括購入 ¥35,700)

| | | | |
|--|-----------------|-------------------------|--------------------|
| 1 梅エキス製造方法 | 株式会社サンアクティス | 31 シート状加工梅及びその製造方法 | 株式会社ウメカ食品 |
| 2 飲料用梅の葉の製造方法 | 株式会社東農園 | 32 プラメードとプラムスカッシュ | 小川 新太郎 |
| 3 グリシン含有飲料 | アサヒ飲料株式会社 | 33 梅干牛乳ドリンクと乳食酢ドリンク・フー | 小川 新太郎 |
| 4 漬物及び漬物の製造方法 | 瀬古 恵美子 | 34 梅干しの製造方法 | 昭和機器工業株式会社 |
| 5 アルコール含有飲料及びその製造方法 | 宝ホールディングス株式会社 | 35 経口組成物とその着色方法 | 三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 |
| 6 梅酢ミネラルとその製造方法 | 赤穂化成株式会社 | 36 調味梅干および調味梅干の製造方法 | 中田食品株式会社 |
| 7 梅仁の処理方法及び食用梅仁 | 山根 馨 | 37 調味梅干および調味梅干の製造方法 | 中田食品株式会社 |
| 8 天日乾燥方法、天日乾燥用装置及び天日乾燥用トレ | 大日本インキ化学工業株式会社 | 38 透明梅エキスの製造方法 | 株式会社サンアクティス |
| 9 食品保存料 | 川嶋 敏夫 | 39 梅の種取り機(装置) | 水瀬 勝治 |
| 10 調味梅の製造方法 | 筋本 與至一 | 40 梅干入り酒 | 菊水酒造株式会社 |
| 11 高品質梅干しの製造方法 | 株式会社紀州ほそ川 | 41 木炭含有梅肉エキス | 有限会社田上元商店 |
| 12 低ナトリウム濃度梅果汁の製造方法及び梅果汁飲料の製造方法 | 中野BC株式会社 | 42 乾燥シート状梅干 | 生田 昇司 |
| 13 梅加工品の製造方法 | 株式会社ポッカコーポレーション | 43 発酵調味料 | 株式会社ミツカンナカノス |
| 14 粉類 | 川嶋 敏夫 | 44 健康梅黒砂糖漬け | 太田 正治郎 |
| 15 梅漬乾燥方法及び梅漬乾燥装置 | 有限会社エムテック | 45 梅類等の種を砕いた食品 | 帆江 進 |
| 16 使い切り密封小型容器入り飲料シロップ | アサヒビール株式会社 | 46 梅果実の種抜き加工装置 | 村岡食品工業株式会社 |
| 17 梅漬物および調味料 | 坂田 精造 | 47 キャンディ入り果実菓子 | ユーハ味覚糖株式会社 |
| 18 乾燥粉末生食品及びその製造法 | 株式会社アミックグループ | 48 梅酒の製造方法 | チョーヤ梅酒株式会社 |
| 19 梅ウコンエキス製造方法及びそれを用いた健康飲料及び加工食品 | 熊井 愛子 | 49 果汁入り飲料 | 株式会社コロンプス・コーポレーション |
| 20 調味梅の製造方法および調味梅 | 有限会社紀の国食品 | 50 梅干し乾燥方法及び梅干し乾燥装置 | 有限会社エムテック |
| 21 健康食品及びその製造方法 | 伊藤 孝 | 51 かえし、つゆ類、およびそれらの製造方法 | 白石 松子 |
| 22 梅酒の製造方法 | メルシャン株式会社 | 52 スポーツ用飲料 | チョーヤ梅酒株式会社 |
| 23 種まで食べれる梅干と桃干の作り方と、この方法で作った梅干と桃干及び種まで食べれる果実... | 三好 八十四 | 53 青梅エキスと殺菌剤及びそれらの製造方法 | 滝川 治平 |
| 24 ムメフラール高含有梅エキス及び製造方法 | 株式会社ファンケル | 54 養鶏飼料及び鶏又は卵の機能改善方法 | 株式会社紀州ほそ川 |
| 25 梅エキスの製造方法及び梅エキス | 株式会社ファンケル | 55 梅茶の製法 | 株式会社日本ピクルス |
| 26 かぜ・鼻炎の治療用食品 | 中村 信也 | 56 梅の加工食品及び梅の加工食品の製造方法 | 鳥取県 |
| 27 硬質乾燥カット梅の製造方法並びに該方法により得られる硬質乾燥カット梅 | 株式会社ミツカン | 57 ムメフラール高含有透明梅エキスの製造方法 | 株式会社サンアクティス |
| 28 薬効を有する梅抽出物およびそれを含有する組成物 | 吉川 雅之 | 58 ムメフラール高含有梅酢エキス及び製造方法 | 株式会社ファンケル |
| 29 スクリュー送りによる梅の実等破砕装置 | 有限会社松竹鉄工所 | 59 ムメフラール含有果実エキス及び製造方法 | 株式会社ファンケル |
| 30 海藻類の防腐処理方法、防腐処理した海藻類の加工食品、梅塩の製造方法... | 株式会社東和電機製作所 | | 以下23点省略 |